

Riebelmais in Vorarlberg

2. Phase/Bericht 2009

Dr. Richard Dietrich

Erstellt für das Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va) von



in Zusammenarbeit mit der Österreichischen Vereinigung für
Agrarwissenschaftliche Forschung (ÖVAF)

Lauterach, im Jänner 2010

www.riebelmais.at

Inhaltsverzeichnis

1	EINLEITUNG UND ZUSAMMENFASSUNG.....	3
2	AUSWEITUNG DES GROßFLÄCHIGEN ANBAUS.....	5
2.1	VORBEREITENDE AKTIVITÄTEN.....	5
2.2	SAATGUTBEREITSTELLUNG UND -EINSATZ.....	5
2.3	KULTURFÜHRUNG 2009	8
2.4	GEMEINSAME FELDBEGEHUNG	11
2.5	ERNTE	15
2.6	FAZIT ANBAUERBESPRECHUNG AM 22.12.09.....	17
2.7	ANTRAG AUF AUFNAHME DES VORARLBERGER RIEBELMAISES IN DIE SLK LISTE.....	17
3	ORGANISATION DER VERMAHLUNG UND VERPACKUNG	19
3.1	VERARBEITUNG	19
3.2	VERPACKUNG.....	19
4	SAMMLUNG UND ERHALTUNG EINZELNER HERKÜNFTE.....	21
4.1	SAMMLUNG HERKUNFT STOPPEL KARL	21
4.2	ERHALTUNGSANBAU 2009.....	21
5	ÖFFENTLICHKEITSARBEIT UND WEITERE AKTIVITÄTEN	24
5.1	RIEBELMAIS IN DER ARCHE DES GESCHMACKS	24
5.2	BEITRAG ZU „TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH“	24
5.3	TERRA MADRE WIEN.....	25
5.4	SCHWARZENBERGER MARKT	25
5.5	RIEBELMAIS AM LUSTENAUER MARKT.....	26
5.6	RADIO VORARLBERG SENDUNG „SUTI KOCHT“	26
5.7	RANKWEILER RIEBELESSEN.....	27
5.8	PRÄSENTATION IN ZWEI VN-BEILAGEN	27
5.9	TEILNAHME AN WETTBEWERBEN.....	27
5.10	SONSTIGE EREIGNISSE	27
6	AUSBLICK.....	29
7	ANHANG.....	30
8	ÜBERSICHT HERKÜNFTE 2005 – 2009	34

1 Einleitung und Zusammenfassung

„Im Jahre 2009 ist die Einführung einer neuen Verpackung geplant. Die Anbaufläche soll ausgedehnt werden, um auch über die Supermarktketten den Vorarlberger Riebelmais anbieten zu können. Beim Anbau werden neue Erfahrungen, speziell bei der herbizidlosen Unkrautbekämpfung, gesammelt werden. Hier ist ein beträchtliches Know-how und Erfahrung notwendig, um die Kultur gegen Unkrautkonkurrenz zu schützen.

In der Verarbeitung werden wir vermutlich mit einer neuen Mühle zusammenarbeiten. Diese kann moderne Folien-Säcke automatisch abfüllen und ein glutenfreies Produkt garantieren.

Die Möglichkeit einer inländischen Verarbeitung wird weiter untersucht. Derzeit sieht es jedoch nicht danach aus. Eine alte Mühle in Höchst wartet auf ihre mögliche Revitalisierung.

Weitere öffentlichkeitswirksame Maßnahmen sollen gesetzt werden.“

So lautete der Ausblick Anfang 2009 im letzten Bericht. Die wesentlichen Dinge konnten erreicht werden, manches hat sich in der konkreten Situation anders entwickelt. Kurz zusammengefasst die wichtigsten Ergebnisse dazu:

Die Ausweitung des Riebelmaisanbaues gelang durch den Anbau bei zwei weiteren Landwirten in Dornbirn und Lustenau. In den Vorgesprächen waren mehr Landwirte grundsätzlich interessiert.

- Mit den Supermarktketten wurden Vorgespräche geführt, die nach Abschluss der Ernte vorerst aufgeschoben wurden, da nicht genügend Erntegut für den Einstieg bereit stand.
- Die Erträge waren unterdurchschnittlich. Es traten jedoch keine größeren Schadereignisse auf.
- Die Bestände wurden teilweise ohne Herbizideinsatz bewirtschaftet. Obwohl optisch (speziell auch durch die wechselhafte Witterung 2009 bedingt) nicht sehr ansprechend, konnte auch auf diesem Bestand eine vergleichbare Menge geerntet werden.

- Bei der Verpackung gelang ein wichtiger Schritt zu einer professionellen Lösung im „Ländle-Riebel-Design“. Dabei blieb es bei der 1kg Verpackungseinheit, da sich diese bisher gut bewährt hatte. Aus diesem Grund wurde auch weiterhin mit derselben Mühle zusammengearbeitet. Auf intensiven Kundenwunsch hin wurde der Riebelmais ab Herbst 2009 etwas gröber vermahlen. Die Umstellung auf ½ kg-Säcke bleibt als Zukunftsoption erhalten.
- Es konnte bis Ende 2009 keine inländische Verarbeitungsinfrastruktur (Trocknung, Reinigung, Vermahlung) gefunden werden.

2 Ausweitung des großflächigen Anbaus

2.1 Vorbereitende Aktivitäten

Während der Winterpause 2008/09 wurde mit unterschiedlichen Mitteln versucht, weitere Landwirte für den Riebelmaisbanbau zu gewinnen. Dazu wurden Artikel im „Ländle“ (Zeitung der Landwirtschaftskammer) geschaltet und Mitglieder vom Verein „Ländle Bur“ per Newsletter angefragt. Diese breit gestreuten Aufrufe erbrachten einige Anrufe interessierter Bauern. Weiters wurden bei diversen Gelegenheiten Bauern direkt auf ihre Bereitschaft angesprochen. Dabei ergaben sich einige konkrete Interessenten für eine provisorische Liste.

Bei einer Informationsveranstaltung am 14. Jänner 2009 in Lustenau gemeinsam mit dem LQM (M. Marxgut und S. Feldkircher) wurde einer interessierten Runde von ca. 15 Teilnehmern das Projekt und die Teilnahmemöglichkeiten präsentiert. Mit dabei waren an diesem Tag auch Obmann Rolf Künzler und GF Hans Oppliger vom Schweizer Riebelmaisverein in Salez. Sie gaben aus der längeren Schweizer Erfahrung einen guten Einblick in den Riebelmaisbanbau und die Möglichkeiten und Probleme.

Ergänzend fand am 23. März eine weitere konkrete Anbauerbesprechung in Dornbirn statt, wo sich der Kreis der Interessierten noch mehr einengte.

2.2 Saatgutbereitstellung und -einsatz

Mangels anderer Möglichkeiten wurde die Saatgutgewinnung, trotz der erheblich gestiegenen Menge, wieder händisch erledigt. Dazu wurden die etwa 1400 Kolben vom Herbst 2008, die unter dem Vordach luftig aufgehängt waren, am 14. März 2009 von einer Mannschaft auf Fremdbestäubung und Krankheiten kontrolliert, von minderwertigen Samen an beiden Enden befreit und anschließend maschinell abgerebelt und gesiebt.

Erst kurz vor dem Saattermin wurde die errechnete Menge mit Korit (Repellent) in einer Mischmaschine gebeizt. Die Saatmengen wurden ausgehend vom ermittelten

Tausendkorngewicht (TKG) mit 30 kg/ha ermittelt. Dies sind auch die von den schweizerischen Kollegen genannten Mengen. An den Aussaattagen war aber ein etwa 25 % höherer Bedarf gegeben, der nur durch ungebeiztes Saatgut gedeckt werden konnte. Ob dies an einem höheren TKG (größere Körner) oder einer höheren Saatkichte (Einstellung Sämaschinen) lag, konnte nicht eindeutig beantwortet werden.

In der 17. Woche (20./22. April) wurde das Saatgut auf drei Standorten bei guten Bedingungen ausgesät. Der Aufgang war mit Ausnahme von Lustenau sehr zufriedenstellend.



Abbildung 1. Bestand Feld2 in Lustenau mit lückenhaftem Bestand

Am 2. Juni 2009 erfolgte eine Besichtigung der zwei Flächen in Lustenau. Der Bestand war lückenhaft:

- Lücken vermutlich durch Krähenfraß. Man findet Pflanzen, die fast herausgezogen sind.
- Schlechte Wüchsigkeit von einzelnen Reihen und Stellen.

Leider wurde ich erst im Juni auf die Probleme aufmerksam gemacht. Eine vorherige Besichtigung erfolgte nur auf einer Fläche an der Straße, wo das Problem nicht so groß war.

Das Saatgut war auf diesen zwei Standorten in Lustenau nicht gebeizt, da statt 30 kg/ha eine Menge von 40 kg/ha notwendig war und daher nach der Saat in Wolfurt nicht genügend gebeiztes vorhanden war.

Bei der Diskussion über die Ursachen des ungleichmäßigen Bestandes sind mehrere Punkte anzuführen:

- Riebelmais ist von Natur aus ungleichmäßiger im Wachstum als Silomais.
- Krähenfraß ist sicherlich eine Ursache für die Lücken und hätte durch Beizen verhindert werden sollen.
- Schlechter Aufgang - dies ist schwer zu erklären. Da es sich oft um ganze Reihen und weniger um Flächen handelt, könnte es Probleme beim Sähen in Zusammenhang mit einer mangelhaften Saatbeetbereitung gegeben haben (zu flach gesät, Saatbeet zu grobschollig).

Das Saatgut kann, wenn man im Vergleich die anderen Flächen (Wolfurt, Dornbirn) betrachtet, nicht der Grund für das schlechte Aufgehen sein.

Bei dieser Besichtigung wurde dringend angeraten, die Felder ohne Herbizideinsatz zu hacken und zu häufeln. Ampfer wurde teilweise bereits händisch entfernt.

Bei einer zweiten Besichtigung am 7.6. 2009 waren die zwei Felder gehackt (nur die langen Reihen). Eine Besichtigung durch weitere Landwirte hatte inzwischen ebenfalls stattgefunden. Die Ausfälle durch Rabenfraß wurden bestätigt. Außerdem wurde auch auf Drahtwürmer verwiesen, die Ausfälle verursacht haben dürften. Beide Felder sind Neuumbruch.

2.3 Kulturführung 2009

Das Saatbeet wurde mit Grubber und Kreiselegge (Wolfurt) bzw. mit Ackerfräse (Lustenau) vorbereitet. Die Aussaat erfolgte heuer bereits am 20. bzw. 22. April bei idealen Bedingungen auf drei Flächen. Das Saatgut wurde mit dem Repellent „Korit“ gegen Krähenfraß gebeizt. Die errechnete Saatmenge von 30 kg/ha stellte sich als etwas zu knapp bemessen heraus. Dies könnte mit einem höheren Tausendkorngewicht oder vielmehr mit einer zu engen Saat zusammenhängen. Der zweite Grund hat sich auch bei Stichproben anlässlich der Ernte bestätigt, wo immer wieder Pflanzen keine Kolben aufgrund zu enger Standweiten ausgebildet hatten.

Die Unkrautkontrolle erfolgte auf den drei Standorten unterschiedlich. Es wurden zwei verschiedene Herbizide eingesetzt (Mitte Mai in Wolfurt und Dornbirn), einmal zusätzlich mechanisch gehackt (4. Juni) und auf dem Standort Lustenau nur mechanisch gehackt.



Abbildung 2: Zwei Felder vor der Unkrautbekämpfung. Während das linke Feld ohne Herbizideinsatz blieb, musste der Bestand auf dem rechten Bild behandelt werden.

Während die chemische Unkrautbekämpfung sehr effektiv war (siehe Bild unten links), gab es bei der Hacke im Jahr 2009 nur eine ungenügende Unkrautunterdrückung, die auf diesem Standort (Bild unten rechts) aber kaum Auswirkungen auf den Ertrag zeigte.



Abbildung 3: Bestand auf den Standorten Wolfurt am 4. Juni und Lustenau am 8. Juli 2009

Der Mais entwickelte sich 2009 insgesamt gut und erreichte eine beeindruckende Pflanzenhöhe von mehr als 3 Metern. Das feuchte und oft auch warme Wetter stellte optimale Wuchsbedingungen dar. Es gab glücklicherweise im unteren Rheintal keinen Hagelschlag. Ein kleines Feld in Altach wurde allerdings von einem mittleren Hagelereignis getroffen.

Die **Düngung** erfolge mit Kalkstickstoff vor der Saat, 60er-Kali am 22. April und Gülle am 23. April. Aus der folgenden Tabelle ist ersichtlich, dass die empfohlenen Nährstoffmengen außer bei Phosphor erreicht wurden.

Tabelle 1: Nährstoffmengen großflächiger Anbau Wolfurt

Reinnährstoff in kg	N	P	K	Mg
Empfehlungen Schweiz	140	100	240	20
Tatsächliche Nährstoffmenge	157	35	265	18

Am 10. Juli wurde bei einer Besichtigung der Fläche in Wolfurt festgestellt, dass an mindestens sechs Stellen der Mais umgefallen war. Bis zum Ende der Vegetationsperiode erhöhte sich der Anteil an umgefallenen Pflanzen auf ca. 10 – 20 % der Fläche. Ob dies auf die beträchtliche Pflanzenhöhe und eine Überdüngung zurück-

zuführen war, kann nicht endgültig beantwortet werden. Diskussionen mit Gärtnern, Maisbauern und sonstigen Experten ergaben unterschiedliche Hinweise. Nach Auswertung der Düngungsmengen kann eine N-Überdüngung ausgeschlossen werden.

Vermutung Kalimangel: Die Kalidüngung, wichtig für die Standfestigkeit, auf diesem Standort war sicherlich ausreichend.



Abbildung 4: Großflächiges Umfallen des Riebelmaises in Wolfurt 2009

Geringe Standfestigkeit von Riebelmais: Dies spielt sicherlich eine Rolle, da der Riebelmais in diese Richtung nicht züchterisch bearbeitet wurde.

Standweite: Trotz der Bemühung, um einen größeren Abstand der Pflanzen in der Reihe, gab es hier Probleme mit der Einstellung der Sämaschinen. Dies resultiert in einer zu engen Saat und damit einer ungenügenden morphologischen Ausbildung der Maispflanzen. Auf Hinweise der Schweizer Kollegen soll versucht werden, im neuen Jahr die Pflanzabstände zu vergrößern (bis 25 cm).

Ungünstige Windverhältnisse: Durch die Lage östlich der Autobahnböschung könnten sich möglicherweise Windböen ungünstig auswirken, Ähnliche Beobachtungen wurden auf einem naheliegenden Feld im Jahr 2008 gemacht.

2.4 Gemeinsame Feldbegehung

Am 13. August 2009 wurden die Flächen in Dornbirn, Lustenau und Wolfurt gemeinsam begangen und über den Bestand diskutiert.



Abbildung 5: Besichtigung der Bestände und Diskussion mit den Anbauern am 13.8. 2009

Schon am 12. August wurde der Bestand in Altach vom Autor besichtigt. Dort gab es einige Wochen zuvor einen mittleren Hagel, der die Maisblätter beschädigte aber nicht die Kolben. Diese waren sehr schön entwickelt und lieferten eine zufriedenstellende Ernte. Durch das händische Säen waren die Pflanzenabstände dort größer und die Einzelpflanzen daher kräftiger.

Die Fläche in Dornbirn (0,5 ha) wurde mit Herbizid behandelt und macht einen perfekten Eindruck. Die Saatchichte dürfte etwas zu hoch sein. Viele Pflanzen haben nur kleine oder gar keinen Kolben. Da bereits zum vierten Mal Mais auf dieser Fläche steht, wirken die Pflanzen leicht unterdüngt, ohne allerdings Mangelsymptome zu zeigen.



Abbildung 6: Besichtigung in Dornbirn, kurz nach der Saat und im Spätsommer

Trotz des geringen Unkrautdruckes, war der optische Eindruck bei der Ernte in Dornbirn eher schlecht (siehe Kolben unten rechts). Eine Stichprobe von acht Pflanzen ließ einen geringen Ertrag vermuten.



Abbildung 7: Unkrautfreier Bestand in Dornbirn und Kolbenauswahl am 1. Oktober

Die zwei Flächen in Lustenau wurden nur gehackt. Es handelt sich um Neubruch. Die Düngung erfolgte mit Gülle und Mineraldünger. Trotz eines dichten Unkrautbewuchses sind die Pflanzen sehr groß und kräftig. Der Bestand macht trotz des lückenhaften Aufwuchses (Krähen und Drahtwürmer) einen sehr guten Eindruck und lässt einen guten Ertrag erwarten. Es gibt nur an einer Stelle einen leichten Windwurf. Von der Bäuerin wurde zusätzlich händisch gehackt. Die Kolben sind auffallend schön und groß ausgebildet.



Abbildung 8: Standort Lustenau 2009, deutlich sind die wüchsigen Maispflanzen trotz eines beträchtlichen Unkrautbesatzes erkennbar

Die Fläche in Wolfurt (1,5 ha) stand insgesamt schön gleichmäßig, allerdings mit vielen eingestreuten Windwurfinseln. Sie befinden sich im inneren der Bestände. Diese Pflanzen liegen am Boden in östliche Richtung. Der Umfang der liegenden Pflanzen dürfte etwa 20 % der Fläche betragen. Es ist zu vermuten, dass Sturmböen aus Westen bzw. Luftwirbel durch die Verbauung und die Autobahnböschung in diesem Gebiet die Ursache des Schadens sind. Die Pflanzen wirken ausreichend aber nicht überernährt. Es wurde Herbizid eingesetzt und einmal gehackt.



Abbildung 9: Bestand in Wolfurt ca. eine Woche vor der Ernte

Als Ergebnisse der Begehung können zusammengefasst werden:

- Riebelmais auf Neubruch zeigt einen deutlich besseren Aufwuchs (Lustenau)
- Der Unkrautbewuchs stört bei ausreichender Düngung die Entwicklung der Pflanzen nicht (Lustenau).
- Die Saatstärke scheint noch immer zu hoch. Größere Abstände in der Reihe zwischen den Pflanzen wären wünschenswert.
- Standfestigkeit stellt ein Problem darstellen.

2.5 Ernte

Die Ernte erfolgte am 1. Oktober mit Beginn um 10.00 Uhr. Peter Nuesch aus Widnau übernahm erstmalig die Drescharbeiten in Vorarlberg. In den Tagen davor hatte er seine eigenen 2,5 ha gedroschen und dabei ca. 13 000 kg geerntet.



Abbildung 10: Riebelmaisernte am 1. Oktober 2009

Ein Anbauer aus Altach lieferte seine händisch geernteten Kolben nach Dornbirn, wo sie mittels Hoflader gewogen und in den Mähdrescher gekippt wurden. Damit konnte die Ernte etwas rationalisiert werden, weil sofort ausgedroschen wurde.

Beginn um 10.00 Uhr und ein glückliches Ende um 22.00 Uhr. Auf diesen 3 ha waren verschiedene unvorhergesehene Probleme aufgetreten. Etwa um 11.30 Uhr versank der Mähdrescher im Schollenboden in Lustenau und konnte erst nach vier Stunden unter Einsatz von schwerem Gerät (HIAB und Seilwinde) wieder flott gemacht werden. Nach Einbruch der Dunkelheit – etwa um 19.00 Uhr – lockerte sich im Mähdrescher die Rolle eines Einzugsbandes und erst nach 1,5 Stunden konnte das Feld fertig gedroschen werden.

Die Erträge waren eher unterdurchschnittlich. Zwei von drei Standorten lagen erheblich tiefer als der dritte. Auch im Vergleich mit 2008 ergaben sich geringere Erträge. Dies scheint auch mit der allgemeinen witterungsbedingten Ertragsentwicklung bei Silomais in Vorarlberg übereinzustimmen.

Tabelle 2: Hektarerträge 2008 und 2009 im Vergleich

Erträge pro ha	2008	2008	2009	2009
	erntefrisch	getrocknet	erntefrisch	getrocknet
	kg/ha	kg/ha	kg/ha	kg/ha
Dietrich	5.084	3.676	4.596	3.361
Bösch	-	-	4.610	3.359
Wohlgenannt	-	-	5.204	3.890

Der schlechte Ertrag am Standort Wolfurt dürfte durch die teilweise Lagerung der Pflanzen bedingt sein. Es wurde am Standort auch auf eine späte NAC-Gabe kurz vor dem Reihenschluss verzichtet.

Am nächsten Tag wurde der Mais in St. Margarethen durch die Landwirte angeliefert. An diesem 2. Oktober erfolgte auch die händische Saatguternte für den Anbau 2010 auf dem Feld Bösch2 in Lustenau. Etwa 1200 Kolben wurden aufgehängt.



Abbildung 11: Saatguternte Herbst 2009 und Teile der Mannschaft zum Entlieschen

2.6 Fazit Anbauerbesprechung am 22.12.09

Vier Landwirte und der GF Marxgut des LQM waren anwesend. Nach Berichten und Diskussionen kann folgendes festgehalten werden:

- Die Wirtschaftlichkeit ist bedingt durch den Ertrag eher unterdurchschnittlich. Es ist aber davon auszugehen, dass die Bauern wieder mitmachen werden.
- Die Prämie für den Herbizidverzicht ist als Anreiz sehr wichtig.
- Weitere Erfahrungen zur Steigerung der Erträge sind notwendig.
- Ein Bioeinstieg ist derzeit nicht vorgesehen, eine Ausweitung des Anbaues jedoch schon, abhängig von der verfügbaren Saatgutmenge.
- Eine gemeinsame Exkursion nach Tirol zu einem Maisbauern mit eigener Mühle ist vorgesehen.
- Eine ÖPUL-Prämie für alte Sorten wäre höchst wünschenswert zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit.
- Eine Reduktion der Saatkichte wird im nächsten Jahr angestrebt.

2.7 Antrag auf Aufnahme des Vorarlberger Riebelmaises in die SLK Liste

Die bestehende Liste im ÖPUL 2007. Seltene landwirtschaftliche Kulturpflanzen (SLK) soll in Abstimmung mit dem BMLFUW (DI Fritz Liebl) um den Vorarlberger Riebelmais ergänzt werden. Ziel dieser Liste ist es seltene, regional wertvolle landwirtschaftliche Kulturpflanzen durch den Anbau und die Vermehrung zu erhalten. Von fachlicher Seite (DI Paul Freudenthaler, AGES Linz) kam per E-Mail eine positive Stellungnahme: „... die Aufnahme in die SLK-Sortenliste befürworte ich, da der Anbau bei Euch auf eine entsprechende Tradition hinweisen kann. Dank Deiner Muster haben wir ihn auch in der Genbank“

In einem persönlichen Gespräch in Wien am 28. Oktober wurde von DI F. Liebl seine Unterstützung zugesagt, sobald mehrere Programmergeänzungswünsche zusammengekommen sind, auch unser Anliegen bei der Europäischen Kommission zu

deponieren. Eine Aufnahme in diese Liste würde den Produzenten unter günstigen Voraussetzungen eine Prämie in Höhe von 280 EUR/ha bringen.

3 Organisation der Vermahlung und Verpackung

3.1 Verarbeitung

Diverse Anfragen bereits 2008 bei den Vorarlberger Mühlen hatten für größere Mengen keine realistische Möglichkeit für eine Vermahlung in Vorarlberg ergeben. Da auch die Reinigung und Trocknung derzeit nicht in Vorarlberg möglich ist, sondern in der Schweiz, wurden mehrere Mühlen in der Schweiz konkret zur Vermahlung angefragt.

Gleichzeitig stellte sich auch dabei die Frage der Verpackung, da in zwei möglichen Mühlen unterschiedliche Verpackungsmöglichkeiten mit angeboten wurden.

Darüber hinaus waren wegen der Schweizer Vermahlung auch zolltechnische Abklärungen zu treffen, die bereits mit dem Export (!) der frischen Ernteware begannen. Dafür war im Jahre 2009 erstmals eine EU Bewilligung sowie eine Ausfuhrlizenz der Agrarmarkt Austria notwendig. Der Import (!) des gemahlenen Riebelmaises erfolgt ab der Ernte 2008 über das Jahr verteilt chargenweise in gemahlenem Zustand. In Summe wurden von den 4080 kg Riebelmais frisch geerntet noch 2500 kg in gemahlenem Zustand vermarktet. Dies entspricht knapp 62 % der Erntemenge oder einem Verlust von 38 %.

Diese Form der ausländischen Lohnverarbeitung ist für den „Ländle Riebel“ schwer kommunizierbar, lässt sich aber kurzfristig nicht ändern. Erst mit eventuellen größeren Anbaumengen können Überlegungen für eine heimische Verarbeitung angestellt werden.

3.2 Verpackung

Parallel wurde in Vorarlberg eine Möglichkeit für die Abpackung des Riebelmaises gesucht und letztendlich im Martinshof in Buch gefunden. Diese halbautomatische Einrichtung bedeutet immer noch viel Handarbeit und verunmöglichte daher den Wunsch nach einer Halbkilopackung, wie sie bereit Ende des Jahres 2008 im Konzept vorlag. Dazu fand im Dezember 2008 die erste Probeabpackung in Buch statt.

Somit wurde für 2009 (Ernte 2008) noch ein neutraler 1kg Sack mit Aufkleber verwendet und der Vorarlberger Riebelmais so vermarktet.



Abbildung 12: 1 kg Vermarktungsgebilde bis November 2009 (links) und aktuell (rechts)

Auf diesen Erfahrungen aufbauend, wurde im Herbst, ausgehend vom Entwurf des ½ kg-Sackes, eine 1kg-Packung konzipiert und im Dezember 2009 erstmals befüllt und ausgeliefert.

Das Echo der Konsumenten war durchwegs positiv. Zur Größeneinheit (1 kg) gab es keine Beschwerden, dass dies zuviel sein könnte. Der empfohlene Preis für den Endverbraucher lag bei 3,80 EUR/kg inkl. 10 % Mwst.

4 Sammlung und Erhaltung einzelner Herkünfte

4.1 Sammlung Herkunft Stoppel Karl

Aus der Ortschaft Buch wurde ein Kolben einer alten Lustenauer Herkunft abgeliefert. Leider wurde nur ein Exemplar abgeliefert.

Nr. 40 Stoppel Karl		
Herkunftsort	Buch	
Farbe	weiß	
Jahr der Ernte	2007	
Bezug der Samen	Grabher Werner, Holzstraße, L'au	
Kolbengröße/-form	29 x 4.5 cm	
Anzahl Reihen	12	
Einkreuzung	nicht erkennbar	
Beschreibung	schlank, zylindrisch und lang, perlweiße Farbe	

Die Anbaufläche liegt aus familiären Gründen im Lauteracher Ried.

4.2 Erhaltungsanbau 2009

Im Jahr 2009 konnten drei alte Herkünfte durch einen Anbau gesichert

Herkunft Hopfner Nr. 34 wurde an Martin Kohler in Hörbranz vergeben. Es handelte sich um Saatgut von einem einzelnen Kolben. Dieses wurde in Presswürfel vorgezogen und am 30. Mai ausgepflanzt. Im Oktober wurden 8 Kolben überbracht.

Herkunft Rinderer Nr. 30 wurde an Martin Schelling, Lauterach vergeben und in der 22. Woche ausgepflanzt. Vorher gesäte Pflanzen (LS06) auf der gleichen Fläche wurden zweimal entfahnt, um eine Bestäubung zu verhindern. Am 4. Oktober wurde diese Herkunft geerntet. Durch einen sehr gepflegten Anbau und große Pflanzabstände ergaben sich große Kolben, allerdings mit überraschend vielen gelben Einkreuzungen von Silomais, die nicht erklärbar sind.



Abbildung 13: Erhaltungsanbau Schelling, Lauterach 2009

Herkunft Bildstein (3) (Nr.17/27) wurde nach einem Keimversuch mit nur 5 % Keimfähigkeit breitwürfig in Schalen ausgesät, um die letzten eventuell keimenden Pflanzen vorzuziehen. Dies gelang insgesamt mit etwa 50 Keimlingen. Diese wurden am 25. Mai auf der eigenen Versuchsanlage „Lingensee“ im Lauteracher Ried ausgepflanzt. Der Bestand wurde zweimal gehackt.



Abbildung 14: Keimversuch mit Bildstein 3; eine aufgehende Maispflanze entsprach nur 5 % Keimfähigkeit

Am 4. Oktober wurde diese Herkunft geerntet. Fast alle Kolben war mehr als zur Hälfte bereits von Krähen gefressen worden. Trotzdem reicht die Ernte für die Erhaltung aus. Somit konnte eine wertvolle Herkunft vorerst erhalten werden.



Abbildung 15: Erhaltungsanbau Herkunft Bildstein im Lauteracher Ried, Kolbenernte 2009

5 Öffentlichkeitsarbeit und weitere Aktivitäten

5.1 Riebelmais in der Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks – unter diesem Titel „sammelt“ die Organisation „Slow Food“ besondere Lebensmittel auf der ganzen Welt. Slow Food Wien stellte gemeinsam mit den Partnern des "Arche Projekts" die ersten elf Arche-Produkte aus Österreich vor. Die Kriterien, die die „Arche-Produkte“ erfüllen müssen, machen die Lebensmittel zu etwas ganz Besonderem: Sie müssen außergewöhnlich im Geschmack und regional verankert sein, aus nachhaltiger Produktion stammen, gentechnikfrei sein und selten vorkommen. 830 kulinarische Highlights haben es weltweit bisher in die Arche des Geschmacks geschafft – davon auch elf aus Österreich. Siehe dazu auf <http://www.slowfood-wien.at/index.php/arche-des-geschmacks>.

5.2 Beitrag zu „Traditionelle Spezialitäten aus Österreich“

Für das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich wurde ein Beitrag über den Vorarlberger Riebelmais verfasst. Dieser eignet sich besonders für dieses Thema und stellt somit einen wichtigen Beitrag Vorarlbergs zur kulinarischen Kulturgeschichte Österreichs dar.

Die Zielsetzung des Projektes wird auf der Homepage der Genussregion erläutert:

„Das Register über Traditionelle Lebensmittel enthält Produkte, die seit mindestens drei Generationen (75 Jahre) mit "Traditionellem Wissen" in den Regionen Österreichs kultiviert oder verarbeitet werden. In den vielen unterschiedlichen Regionen Österreichs, vom Alpenraum bis zur Pannonischen Tiefebene, haben die Menschen über Jahrhunderte hinweg das Wissen über Anbau und Verarbeitung regionaler oder lokaler landwirtschaftlicher Produkte von Generation zu Generation weitergegeben. Sie haben damit nicht nur nachhaltig die Landschaft gestaltet, sondern auch die Eßgewohnheiten und den Genuss des Essens weitergegeben und die Traditionen aufrechterhalten. Österreich ist daher reich an regionalen Lebensmittel-Spezialitäten, die sich auch jenseits lokaler und nationaler Grenzen einen

Namen gemacht haben und große Anerkennung und Wertschätzung genießen (<http://www.genuss-region.at/article/archive/14405>).“

Nähere Informationen rund um das Projekt des Lebensministeriums in Kooperation mit der AMA Marketing zum Schutz von "Traditionellen Spezialitäten aus Österreich" finden Sie unter: <http://www.genuss-region.at/article/archive/14405> sowie <http://www.traditionelle-lebensmittel.at>.

5.3 Terra Madre Wien

Von 27. bis 29. Oktober fand in Wien eine Tagung mit angeschlossenem Markt im Rathaus statt, bei dem der Vorarlberger Riebelmais vertreten war. Diese Veranstaltung war Teil des von Slow Food International initiierten, weltumspannenden Netzwerks Terra Madre zur Verteidigung der Biodiversität und der bäuerlich und handwerklich produzierten Lebensmittelvielfalt. Laut Veranstalter besuchten 10.000 Besucher dieses erstmalig organisierte Event, welches nach dem Vorbild des „Salone del Gusto“ in Turin ausgerichtet war. In den Medien wurde ausführlich darüber berichtet.

Den wissenschaftlichen Rahmen der „Terra Madre Austria“ bildete die internationale Biodiversitäts-Konferenz, am 28.10. die ebenfalls im Rathaus unter Beteiligung namhafter TeilnehmerInnen wie Carlo Petrini, Hans Herren (Co-Präsident des Welt-Agrarrats) oder Florianne Koechlin (Leiterin des Blueridge-Institute) über die Bühne ging. Weiters waren VertreterInnen von Slow Food International, VertreterInnen der Universität für Bodenkultur, sowie zahlreiche ProduzentInnen und Fachleuten des Agrar- und Lebensmittelsektors zu Gast. Gemeinsam mit KonsumentInnen wurde über qualitativ hochwertige Produkte, nachhaltige Produktion und geschmackliche Vielfalt diskutiert (<http://www.slowfood-wien.at/index.php/terra-madre-wien>).

5.4 Schwarzenberger Markt

Erstmals wurde am 5. Juni 2009 am Schwarzenberger Markt vor dem Angelika Kaufmann Saal der Vorarlberger Riebelmais gebraten und portionsweise zur Verkostung angeboten, aber auch gemahlen verkauft. Das Echo war überraschend positiv und bestätigte die Besonderheit dieser alten Maissorten.



Abbildung 16: Marktstand am Schwarzenberger Markt Juni 2009

5.5 Riebelmais am Lustenauer Markt

Am 24. Oktober wurde am Lustenauer Markt der Vorarlberger Riebelmais den Marktbesuchern präsentiert. Es wurden Kolben geschält, Riebelmais gemahlen und auch fertig gebraten verkauft.

5.6 Radio Vorarlberg Sendung „Suti kocht“

Am 8. September wurde eine Radiosendung zum „Stopfer“ kochen mit dem Autor aufgezeichnet und zeitversetzt später in Radio Vorarlberg gesendet. Die Rückmeldungen zeigen, dass die Sendung bei einem breiten Publikum angekommen ist und den Vorarlberger Riebelmais wieder mehr ins öffentliche Bewusstsein gebracht hat.

5.7 Rankweiler Riebeleessen

Am 25. November fand im vollbesetzten Mohren in Rankweil eine wunderbare Präsentation rund um den Riebelmais statt, welche in Kooperation mit der Gemeinde Rankweil, der Veranstaltungsreihe „natuRankweil“, der Initiative „Gentechnikfreie Bodenseeregion“ großen Anklang bei den Besuchern und in der Pressen fand. Es war überraschenderweise auch die erste öffentliche Präsentation der neuen „Ländle Riebel“ - Verpackung, welche auch als Geschenk an ausgewählte Besucher überreicht wurde.

5.8 Präsentation in zwei VN-Beilagen

Zweimal wurde der Riebelmais in VN-Beilagen umfassend beworben und die Arbeiten dokumentiert. Bilder dazu sind im Anhang.

5.9 Teilnahme an Wettbewerben

Dr. Richard Dietrich nahm an der Ausschreibung für den Vorarlberger „luag druf“ teil und konnte einen Anerkennungspreis gewinnen. Ebenso wurde der Vorarlberger Riebelmais beim Agrarprojektpreis 2009 erfolgreich eingereicht.

5.10 Sonstige Ereignisse

Am 12. November wurde der Vorarlberger Riebelmais in einem Kochkurs in Lauterach in verschiedenen Varianten präsentiert. Diese Form der Öffentlichkeitsarbeit wäre sicherlich ausbaufähig. Neben dem geschichtlichen Hintergrund kann mit derartigen Veranstaltungen der Riebelmais kulinarisch neu positioniert werden. Insgesamt wird dem Riebel als Traditionsspeise in Vorarlberg eine große Sympathie entgegengebracht. Dies zeigt auch eine Imagekampagne der VLV, welche das Motto „lieber Riebel als Rubel“ hatte.

Bei der Frühjahrsmesse wurde von der Initiative „Gentechnikfreie Bodenseeregion“ auch Samen vom Vorarlberger Riebelmais ausgegeben. Der Riebelmais wurde so als Sympathieträger für ein wichtiges Umweltanliegen erfolgreich eingesetzt.



Abbildung 17: Saatguttütchen mit Samen vom Vorarlberger Riebelmais

6 Ausblick

Der Anbau soll in den nächsten Jahren beständig ausgeweitet werden. Die Erträge sollten durch gezielte Versuche weiter verbessert werden. Darauf aufbauend soll die Vermarktung in Richtung Supermarkt ausgebaut werden.

Die Saatgutproduktion muss auf dauerhafte Beine gestellt werden, da der Handarbeitsaufwand sehr hoch ist. Möglicherweise wäre hier eine Kooperation mit der Schweizer Saatgutwirtschaft im Rheintal sinnvoll, da es sehr spezieller Einrichtungen bedarf.

Im Februar 2010 findet in der Inatura Dornbirn eine breite Infoveranstaltung zur Gentechnikfreien Bodenseeregion statt, in deren Rahmen der Riebelmais sich in einer Ausstellung präsentieren wird.

Eine Exkursion zu einem Maisbauern mit eigener Vermahlung in Westtirol wird durchgeführt. Ebenso eine Verkostung verschiedener Herkünfte von Riebelmais im Vergleich zur Schweiz.

Eine objektive verdeckte Verkostung verschiedener Maissorten soll im Jahr 2010 in Kooperation mit dem LQM ebenfalls stattfinden.

Am 1. Mai 2010 ist gemeinsam mit dem Verein Arche Noah ein Saatguttage in Arbogast/Götzis geplant bei dem Erhalter für unterschiedliche Herkünfte vom Vorarlberger Riebelmais gewonnen werden sollen. Diese Veranstaltung soll den Riebelmais mit seinen verschiedenen erhaltenen Herkünften weiter absichern und erhalten.

Mit zunehmenden Vermarktungsmengen sollten sich auch die Chancen auf eine Verbesserung der Infrastruktur erhöhen. Dabei ist vor allem an die Vermahlung in Vorarlberg gedacht.

7 Anhang

Freitag, 9. Oktober 2009
UNSER LÄNDLE
15

An echte Stopfer

Im Ländle hat die Ernte dieser bodenständigen Spezialität begonnen

Der in Vorarlberg bekannte Riebel oder Stopfer wird aus Mais gewonnen. 300 Jahre lang war der Mais in Vorarlberg ein Grundnahrungsmittel.

VON GF ING. MATTHIAS MARXGUT
LQM ☎ 05574/400-704

In den letzten Jahrzehnten ist die alte Landsorte Vorarlberger Riebelmais allerdings fast beinahe ausgestorben. Motiviert durch ein Wiederaufbauprojekt in der Schweiz und eigenem Interesse hat Dr. Richard Dietrich in Lauterach ein Projekt initiiert, welches die Erhebung der noch vorhandenen Bestände zum Ziel hatte.

Mittlerweile ist das Projekt beinahe abgeschlossen und in den vergangenen Jahren wurde wieder auf größeren Äckern Riebelmais angebaut. Heuer waren es 3,1 Hektar, bei drei verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben im Rheintal.

Für viele Lagen geeignet

Auch für mittlere, sonnige Höhenlagen ist der Riebelmaisanbau geeignet. In der vergangenen Woche wurde der Vorarlberger Mais geerntet und liegt nun zur Trocknung bereit. Die



Ländle Riebel Bauern 2009

Josef Bösch, Lustenau
Hermann Wohlgenannt, Dornbirn
Richard Dietrich, Lauterach



Qualitätskontrolle / Josef Bösch bei der Untersuchung der geernteten Körner vor Ort.

heurige Ernte wird Ende des Jahres in ½ Kilo Säcken unter dem Namen „Ländle Riebel“ zum Verkauf angeboten. Interessierte am Riebelmaisanbau können sich gerne bei Dr. Richard Dietrich 0676/9753152 oder beim Ländle Marketing, Ing. Matthias Marxgut T 05574/400-704 über die Möglichkeiten von Riebelmaisanbau informieren.

Dieser Bericht erschien kurz nach der Ernte

„Riebelmais“ ließ Gästeschar jubeln

TREFFPUNKT

TONY WALSER
UND MARTINA
ZUDRELL

treffpunkt@vln.at

■ Natur pur auf dem Teller sorgte für ein vollbesetztes Wirtshaus in Rankweil.

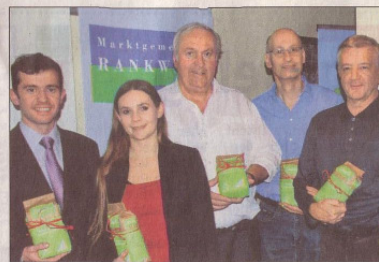
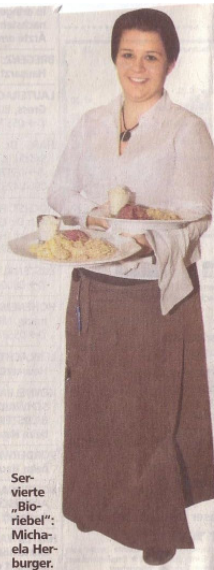
Rankweil (VN) Ein Festessen mit „Gentechnik-freiem Riebelmais“ vom Biohof Danner mit Holdermus und anderen Köstlichkeiten zum Abschluss der Veranstaltungsreihe „natuRankweil – Vielfalt erleben“ hatte eine ganze Reihe von Riebelfans in den Gasthof Mohren von Elmar und Gerda sowie Michaela Herburger gelockt. Neben Agrarlandesrat Erich Schwärzler, Bürgermeister Martin Summer und Noch-

Vizebürgermeister Franz Abbiederis hatten sich auch Gemeinderäte wie Christoph Metzler oder Daniela Burgstaller die Einladung der Gemeinde, des Vorarlberger Naturschutzbundes sowie der Initiative gentechnik-freie Bodenseeregion mit Ernst Schwald an der Spitze nicht entgehen lassen.

Weiters unter den zahlreichen Riebelmaisanhängern, welche im Mohrenschopf empfangen wurden: Russ-Preis-Trägerin Hildegard Breiner, Biofachmann Richard Dietrich, Naturschutzanwältin Katharina Lins, Basilika-Messner Martin Salzmann, Patricia Gohm, Alfons und Ruth Abbiederis, Markus und Cilli Gstach sowie Bianca Burtscher und Claudia Kaufmann.

WO HIN Lesen Sie morgen: Party zur Eröffnung von neuem Lecher Sportpark

Servierte „Bio-riebe!“, Michaela Herburger.



(v. l.) Bürgermeister Martin Summer, Bianca Burtscher, Ernst Schwald, Richard Dietrich, Franz Abbiederis sowie Alfons und Ruth Abbiederis und Markus mit Cilli Gstach.

(Fotos: Gemeinde/Mathis)



Basilika-Messner Martin Salzmann und Patricia Gohm.

Russ-Preis-Trägerin mit Landesrat: Hildegard Breiner und Erich Schwärzler.



Die Rankweiler Gemeinde hat sich gemeinsam mit dem Gasthof Mohren für diese Veranstaltung einiges einfallen lassen.

Stopfer-Mais wiederentdeckt An g'höriger Stopfer

Der Lauteracher Richard Dietrich lässt ein Stück **Kulturgeschichte** Vorarlbergs wieder aufleben. Er engagiert sich für den originalen **Stopfer-Mais**.

Die berühmteste und älteste Spezialität in Vorarlberg heißt: Stopfer. Schon der Name des alemannischen Nationalgerichtes sagt alles. Der angeröstete Mais galt als Arme-Leute-Essen, das die hungrigen Mäuler stopfen sollte. Einen Höhepunkt erlebte der Stopfer-Mais vor der Eröffnung der Arlbergbahn. Damals wurden rund 1800 Hektar angebaut.

Echter Riebel-Mais in den Regalen

Jetzt feiert die auch Riebel genannte Speise eine Renaissance. „Erstmals gibt es seit heuer auch den echten Vorarlberger Riebel-Mais in den Regalen ausgesuchter Geschäfte zu kaufen“, freut sich Richard Dietrich. Seit Jahren arbeitet der Lauteracher mit großem Engagement an diesem Projekt, das er vor sechs

Jahren ins Leben gerufen hat. Damals hat er sich als ersten Schritt, in Anlehnung an die Ostschweizer Initiative, wo der Rheintaler Riebel inzwischen eine geschützte Marke ist, im ganzen Land auf die Suche nach originalem Saatgut gemacht. Er fand den echten

„Stopfer erlebt eine Renaissance. Inzwischen kann man echten Stopfer-Mais in ausgesuchten Geschäften im ganzen Land kaufen.“

Richard Dietrich, Lauterach



Stopfer-Mais jedoch nur in kleinsten Mengen bei rund 20 Anbauern. Also baute Dietrich selbst Riebel-Mais an und konnte im letzten Jahr bereits 4,1 Tonnen ernten. „Das ergibt rund 2,5 Tonnen Mehl“, weiß er. Mit seiner

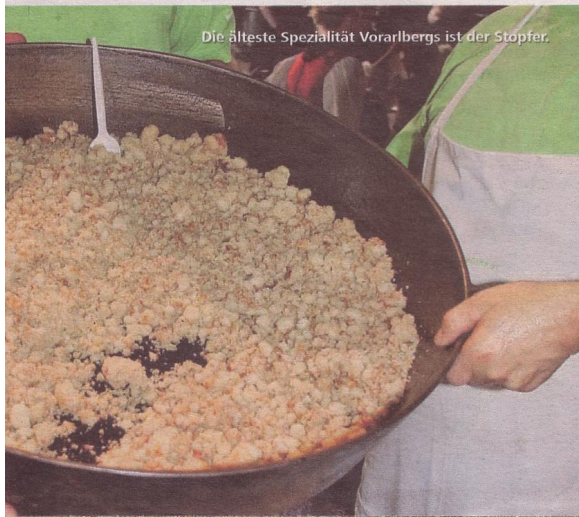
Initiative will Dietrich weitere Interessierte mit ins Boot holen, um ein Stück Vorarlberger Tradition wieder aufleben zu lassen.

REZEPT: 4 PORTIONEN

Vorarlberger Stopfer

- 50 dag Vorarlberger Stopfer-Mais
- etwas Butter
- Salz
- 1 Liter Wasser verdünnt mit Milch

Das Milchwasser wird mit Salz in einem Topf zum Kochen gebracht und zu Maisbrei eingekocht. Auskühlen lassen. Anschließend in heißer Butter unter oftmaligem Wenden und Zerstoßen goldgelb braten. Anrichten und mit Zucker bestreuen. Dazu passt Apfelmus oder Kaffee.



Die älteste Spezialität Vorarlbergs ist der Stopfer.



Richard Dietrich hat letztes Jahr 4,1 Tonnen original Stopfer-Mais geerntet.

Diese VN-Beilage erschien im Juli 2009 unter dem Titel „Lebensqualität durch Regionalität“. Riebelmais ist hier schon ein sehr prominentes Beispiel



Ländle Riebel

Ländle Riebel

ein Kulturgut mit langer Geschichte



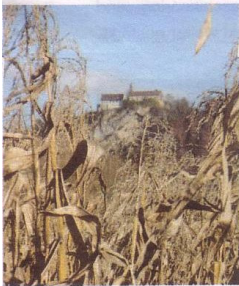
Riebelmais oder „Riebeltürgga“ wird in Vorarlberg seit über 300 Jahren angebaut und hat geholfen, das Überleben in schweren Zeiten zu sichern. Mit zunehmendem Wohlstand verschwand der Riebelmais jedoch fast gänzlich von den Vorarlberger Feldern.

Um dieses Kulturgut zu erhalten, begann im Ländle im Jahre 2005 die Suche nach alten Landsorten von Vorarlberger Riebelmais, finanziell unterstützt durch das Land Vorarlberg.

Innerhalb von vier Jahren konnten etwa 30 überlieferte Landsorten identifiziert und gesichert werden. Aus diesen alten Vorarlberger Landsorten wurde das Saatgut für den Ländle Riebel ausgewählt, der heuer erstmalig in einer Anbau-Gemeinschaft von Vorarlberger Landwirten koordiniert durch Dr. Richard Dietrich angebaut wurde.

Der Ländle Riebel

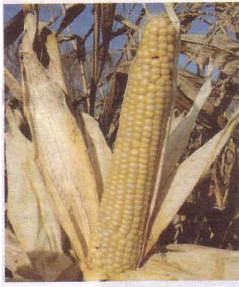
- Anbau ausschließlich in Vorarlberg.
- Ausgewähltes, kontrolliertes Saatgut.
- Maximal sieben Pflanzen pro Quadratmeter.
- Der am Projekt beteiligte Betrieb dokumentiert den Anbau und wird unangemeldet vor Ort kontrolliert.



Der echte Ländle Riebel ist als Vollkornprodukt mit Schalenteilen und Keimling ein hochwertiges, pflanzliches Nahrungsmittel und bietet ein fast verloren gegangenes Geschmackserlebnis. Er hat sich vom „Überlebensmittel“ zur Spezialität aus Vorarlberg entwickelt und wurde sogar von Slow Food Österreich – einer weltweiten Vereinigung von bewussten Konsumenten – als Genuss-Produkt geadelt.

Erhältlich ist der Ländle Riebel bei diversen Nahversorgern oder Bauernläden. Alle Verkaufsstellen finden Sie unter: www.laendle.at





„Riebel“ oder „Stopfer“

Zutaten für vier Personen: 300 g Ländle Riebel, 600 ml Ländle Milch, ½ EL Ländle Butter, 1 TL Salz
Zum Braten: 1 EL Ländle Butter

In die kochende Milch Salz und 1/2 EL Butter geben. Den Riebel einrühren, zugedeckt ohne Hitze zwei bis drei Stunden aufquellen lassen. Mit der restlichen Butter auf mittlerer Hitze ca. 15 min. knusprig braten. Mit einem flachen Kochlöffel ständig „stochern“.

Mehr Rezepte und Infos unter www.riebelmais.at

LUAG 21

Die VN-Beilage gestaltet vom LQM erreicht eine große Leserschaft in Vorarlberg. Im November wurde dem Riebelmais eine Seite gewidmet.

8 Übersicht Herkünfte 2005 – 2009

Nr.	Name	Strasse	Herkunftsort	Farbe	Erntejahr	Bezug
1	Böckle V	Kommingerstraße 84	Götzis	weiß	2004	FL
2	Böckle P	Kommingerstraße 122a	Götzis	weiß	2002	eigen
3	Böckle V	Kommingerstraße 84	Götzis	dunkel	2005	FL
4	Dietrich	Lerchenauerstraße 45	Lauterach	weiß	2005	eigen
5	Rein L	Steinacker 47	Dornbirn	weiß	2005	eigen
6	Danner F	Hintere Achmühlestraße 12	Dornbirn	weiß	2005	Stadelmann
7	Danner F	Hintere Achmühlestraße 12	Dornbirn	dunkel	2005	Stadelmann
8	Danner K	Höchstlerstraße 131	Dornbirn	weiß	2005	eigen
9	Wohlgenannt	Margarethenweg 16	Dornbirn	keine Muster		
10	Mathis	Bildsteinerstraße 70	Schwarzach	weiß	2005	Hepp
11	Stark	Kohlgrasse 3	Feldkirch	weiß	2003	FL

12	Hämmerle S	Königshofstraße 8	Lustenau	weiß	2000	Vater
12A	Hämmerle S	Königshofstraße 9	Lustenau	weiß	2005	Vater
13	BSBZ Hohenems	Rheinhofstraße 16	Hohenems	weiß	2005	Schüler
14	Nachbauer	Felgasse 4	Altach	weiß	2003	??
14A	Nachbauer	Felgasse 5	Altach	dunkel	2003	Schwiegereltern
15	Fend P	Zum Pur 5	Altach	weiß	2004/05	eigen
16	Scheffknecht A	Forststraße 22a	Lustenau	weiß	2005	Nachbar
17	Bildstein G	Rautenastr. 37	Röthis	weiß	2002	eigen
18	Summer R	Walgaustraße 20	Weiler	weiß	2005	eigen
18A	Summer R	Walgaustraße 21	Weiler	weiß	2001	eigen
19	Zwischenbrugger	Walgaustraße 32	Klaus	dunkel	2004	???
20	Leipold-Schneider G	Schützenstraße 10	Höchst	weiß	2005	Grabher
21	Grabher M	Sonnengarten 21	Höchst	weiß	2005	Barth, Bruck Höchst

22	Schneider	Im Städtle 2	Höchst	weiß	1992	eigen
23	Dietrich A	Lerchenauerstraße 45	Lauterach	rot	offen	eigen
24	Greif D	Pariser Str. 14	Lauterach	weiß	2005	Wirth H
25	Bildstein G 2	Rautenastraße 37	Röthis	weiß-gold	?	eigen
26	Summer Roman		Frastanz	2 gold, 2 rötlich	?	Tisis
27	Bildstein German 3	Rautenastraße 37	Röthis	weiß	1998	eigen
28	Ströhle Martin/Bertram	Rütte 14	Götzis	weiß	2007	eigen
29	Schönenberger Hans	Wälderstraße 14	Lauterach	weiß	2007	Pfänder/Kroatien/Kanada
30	Rinderer Hubert	Am Hof 10	Götzis	weiß-gold	2006	Stöhle Bertram
31	Hämmerle Elfriede	Rosenweg 5b	Lauterach	weiß-gelb	1996	Gorbach Jakob, Lauterach
32	Böhler Rosilde	Hofsteigstraße 33	Lustenau	weiß gold	2007	Schwärzler Werner
33	Hämmerle Ernst	Büngenstraße 22	Lustenau	weiß	2000	Heinz Hämmerle
34	Hopfner Hans	Egg	Buch	weiß	2004	Sieber Franz, Fluh

35	Sohm Werner	Wichnerstraße 45	Höchst	weißrot, gespr.	2007	eigen seit 40 Jahren
36	Frick Karl	Schlösslestraße 12	Röthis	weiß	1998	LWS Hohenems
37	Summer Robert	Bregenzerweg 8b	Klaus	gelb	2007	eigen; immer gelb
38	Meusburger Werner	Rossinierstraße 10	Frastanz	weiß	unbekannt	alter Zierkolben - 1 Stück
39	Frick Heinrich	Sattelberggasse 81	Klaus	weiß	Foto	eigen, Schweiz
40	Stoppel Karl	Bach 108	Buch	weiß	2007	Grabher Werner